

TENUTA VILLA CRESPIA **FRANCIACORTA**

Brolese

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ EXTRA BRUT

Il termine deriva da "Brolo" e significa giardino cintato.

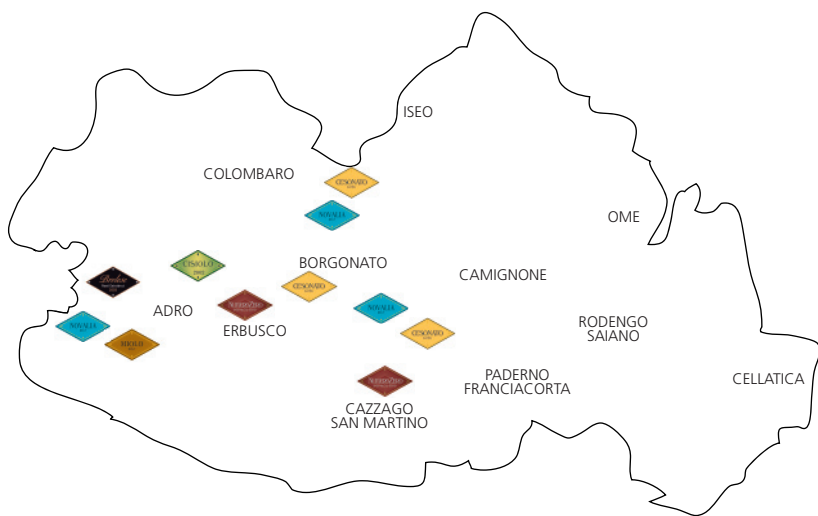
In Franciacorta è l'unico Rosé proveniente solo da un Brolo del 1700 situato su un terreno franco-limoso. Chardonnay e Pinot nero sono coltivati e vinificati separatamente per abbinare eleganza ed austerità in un Rosé rigorosamente extra Brut.

Named after the family "Brolo" or walled garden.

The only Rosé in Franciacorta made from grapes grown exclusively in a traditional Brolo dating back to the 1700s. Chardonnay and Pinot noir are fermented and aged separately in order to retain the unique characteristics of elegance and austerity that find the perfect equilibrium in this rigorously Extra Brut Rosé.

Von "Brolo", bedeutet eingeschlossener Garten.

In Franciacorta, ist Brolese der einzigste Rosé der aus einem einzelnen Brolo vom 1700 mit weich-lehmigen Boden kommt. Chardonnay und Pinot Nero Trauben werden separat gezüchtet und vinifiziert um Eleganz und Ernst in einem Extra Brut Rosé zu koppeln.



UV1
BROLESE
Rosé Extra Brut



Brolese

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ EXTRA BRUT

VIGNETI DI PROVENIENZA: Averoldi, San Faustino. I vigneti, piantati con Pinot nero e Chardonnay, giacciono su suoli con depositi fini, dalla struttura franco-limoso. Il clima è continentale con inverni abbastanza rigidi e estati calde.

VINEYARDS OF ORIGIN: Averoldi, San Faustino. The vineyards, planted with Pinot Noir and Chardonnay, lie in soil with fine, silty deposits. The climate is continental with fairly harsh winters and warm summers.

URSPRUNGSWEINBERGE: Averoldi, San Faustino. Die Weinberge sind mit Pinot nero und Chardonnay bepflanzt. Böden mit feinkörnigen Ablagerungen von weich-lehmigen Konsistenz. Kontinentalklima mit ziemlich kalten Wintern und warmen Sommern.



SUPERFICIE TOTALE VIGNETI 2,2 Ha
FORMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

NUMERO VITI PER ETTARO 4.200

UNITA' VOCAZIONALE UV1: suoli con depositi fini, franco-limosi. Clima continentale

UVE 70 % Pinot nero e 30 % Chardonnay

VINIFICAZIONE Assemblaggio di Pinot nero e Chardonnay al momento del tiraggio

FERMENTAZIONE ALCOLICA In acciaio, lieviti selezionati in azienda

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Eseguita in parte

AFFINAMENTO E MATURAZIONE In vasca su lieviti per 5 mesi

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO SUI LIEVITI In bottiglia per almeno 30 mesi con lieviti selezionati in azienda

SBOCCATURA Almeno 35 mesi dalla vendemmia

TIPOLOGIA DI GUSTO Extra Brut

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Risotti, carni bianche, pesce arrosto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

FORMATI E CONFEZIONI IN COMMERCIO 1.5 L nella versione millesimata - 0.75 L nella versione non millesimata

TOTAL VINEYARD AREA 2.2 ha; 5.4 ac
TRAINING SYSTEM Spurred cordon

NUMBER OF VINES PER HECTARE 4,200 (1,700 per acre)

VOCATIONAL UNIT UV1: Soil with fine, slightly, silty deposits. Continental climate

GRAPES 70 % Pinot Noir and 30 % Chardonnay

VINIFICATION Assembly of Pinot Noir and Chardonnay at the moment of the bottling

ALCOHOLIC FERMENTATION In stainless steel with yeasts selected on the estate

MALOLACTIC FERMENTATION Partially completed

MATURATION In tanks on the yeasts for 5 months

REFERMENTATION AND AGING ON THE YEASTS In the bottle for at least 30 months with yeasts selected on the estate

DISGORGING At least 35 months from the harvest

TYPE OF DOSAGE Extra Brut

RECOMMENDED FOOD PAIRINGS

Risotto, white meats, roasted fish

SERVICE TEMPERATURE 10-12°C; 50-54 °F

BOTTLE SIZES AVAILABLE 1.5 L non-vintage - 0.75 L vintage (millesimato)

GESAMTOBERFLÄCHE DER WEINBERGE 2,2 Ha

ANBAUWEISE cordone speronato

WEINREBE PRO HEKTAR 4.200

MIKROEINHEIT UV1: Böden mit feinkörnigen Ablagerungen von weich-lehmigen Konsistenz. Kontinentalklima

TRAUBEN 70 % Pinot nero und 30 % Chardonnay

VINIFIKATION Pinot nero und Chardonnay Rebsorten, gemischt bei der Tirage

ALKOHOISCHE GÄRUNG im Stahlbehälter mit eigener Hefe versetzt

MALOLAKTISCHE GÄRUNG verricht zum Teil

GÄRUNG UND REIFUNG 5-Monate im Stahltank auf Hefen

ZWEITGÄRUNG UND REIFUNG AUF HEFEN Mindestens 30 Monate in der Flasche auf ausgewählten Hefen

DEGORGIEREN Mindestens 35 Monate nach der Weinlese

GESCHMACKTSART Extra Brut

EMPFEHLUNG Risotto, helles Fleisch, Fischgerichte

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

GRÖÖE UND VERPACKUNG 1.5 L - 0.75 L Jahrgang Ausführung



Magnum 1.5 L

0.75 L